Editions CHAARAOUI

ISBN 9954-1-3001-2

Rachida AMHAOUCHE

Tartes et cheesecakes

Illustrations pas à pas

Précisions utiles

Le temps de cuisson varie selon le type et les dimensions du four. Il est recommandé de vérifier la cuisson pendant la préparation.

1 cuillère à soupe ≈ 20 ml
1 cuillère à café ≈ 5 ml
1 verre à thé ≈ 15 cl / 100 g
1 grand verre ≈ ¼ de litre
1 bol ≈ 220 g

Réalisation :

Rachida AMHAOUCHE

Texte :

Jamal LALAMI
Najim CHARRAOUE

Editions CHAARAOUI I

15 - 17 Lot. Epinal - mâarif - Casablanca - Maroc
Tél. : (+212) 22 99 06 94 Fax. : (+212) 22 99 06 98
e.mail : contact@editionschaaraoui.com
www.editionschaaraoui.com

Distribution en France : ALLANES NEGOCE
Tél. : 06 26 38 92 80 / 06 67 91 98 00

© 2007 Les Editions Chaaraoui
Tous droits réservés. Aucune partie de ce livre ne peut être reproduite sous quelque forme ou par quelque moyen électronique ou mécanique que ce soit, y compris des systèmes de stockage d'information ou de recherche documentaire, sans l'autorisation écrite de l'éditeur.
Imprimé en Chine

Tartes et cheesecakes
Dépôt légal : 2007/2342
ISBN : 9954-1-3001-2

Tartes et Cheesecakes

Tarte à la crème de citron

La pâte :
- *250 g de biscuits à la noix de coco*
- *¾ d'un petit verre de beurre fondu*
- *1 sachet de sucre vanillé (7 g)*
- *1 jaune d'œuf*

Crème pâtissière :
- *4 jaunes d'œufs*
- *1 petit verre de jus de citron*
- *1 boîte de lait concentré sucré (400 g)*

Meringues :
- *4 blancs d'œufs*
- *1 pincée de sel*
- *1 sachet de sucre vanillé (7 g)*
- *1 petit verre de sucre semoule*

Préparation :

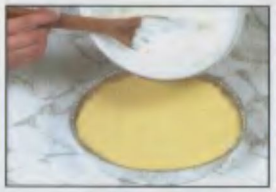
Passer les biscuits au mixeur. Verser dans un récipient et mélanger avec le beurre fondu, le sucre vanillé et le jaune d'œuf.

Verser le mélange dans un moule à tarte et l'étaler sur le fond et sur les bords en tassant avec les bouts des doigts. Réserver au frais.

Pour préparer la crème pâtissière, battre au fouet les jaunes d'œufs, le jus de citron et le lait concentré jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse.

Sortir le moule du réfrigérateur et verser la crème par-dessus.

Préparation de la meringue : faire monter les blancs d'œufs avec une pincée de sel en neige puis ajouter le sucre vanillé et le sucre semoule sans cesser de battre.



Verser la meringue sur la tarte et l'étaler. Cuire dans un four préchauffé à 190°C environ 25 mn. Laisser refroidir et mettre au frais. Servir froid.

Tarte aux pommes

- *250 g de pâte feuilletée (voir page 20)*
- *1 œuf battu*
- *500 g de pommes*
- *2 c.à.s. de beurre ramolli*
- *4 c.à.s. de sucre semoule*

Préparation :

Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte feuilletée et la découper en petits rectangles.

Les disposer dans un plat à four et badigeonner les bords avec l'œuf battu. Rabattre les largeurs des rectangles et bien pincer afin de les souder.

Laver les pommes, les peler et les découper en fins quartiers. Les disposer soigneusement chevauchés sur la pâte.

Mélanger le beurre ramolli et le sucre puis badigeonner les tartelettes avec. Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C environ 25 mn. Servir froid.

Tarte aux poires

- *250 g de pâte feuilletée (voir page 20)*
- *500 g de poires*
- *2 c.à.s. de beurre*
- *4 c.à.s. de sucre semoule*

Préparation :

1- Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte et découper des ronds avec un emporte-pièce circulaire.

2- Laver, peler les poires et les découper en deux.
Découper chaque moitié en fins quartiers sans les détacher les uns des autres.
Ouvrir les moitiés de poires en éventail.

3- Bien travailler le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'une substance crémeuse.

4- Disposer les ronds de pâtes sur une plaque allant au four, les garnir avec les moitiés de poires en éventail. Badigeonner avec le mélange de beurre et de sucre. Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C environ 30 mn. Servir froid.

Tarte à la noix de coco

Pâte sablée :
- *250 g de farine*
- *1 pincée de sel*
- *1 c.à.s. de sucre semoule*
- *125 g de beurre*
- *1 œuf*

Garniture :
- *180 g de sucre semoule*
- *1 petit verre d'eau*
- *3 c.à.s. de jus de citron*
- *½ sachet de levure chimique*
- *3 c.à.s. de lait*
- *350 g de noix de coco râpée*
- *3 œufs*
- *60 g de beurre fondu*
- *4 c.à.s. de confiture (selon le goût)*

Préparation :

Tamiser la farine et la mélanger avec le sel et le sucre. Creuser un puits au centre et ajouter le beurre découpé en morceaux. Pétrir avec le bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte sablée. Réserver pendant 4 mn. ajouter l'œuf et mélanger rapidement pour obtenir une pâte malléable. Ajouter un peu d'eau si nécessaire.

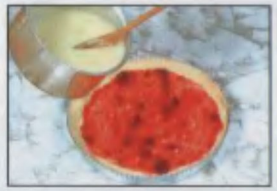
Sur un plan de travail fariné, travailler la pâte pendant 2 mn. à l'aide d'un rouleau, l'abaisser puis la saupoudrer de farine. Retourner la pâte et l'abaisser à nouveau puis foncer le moule à tarte avec. Piquer la pâte avec une fourchette et découper le surplus à l'aide du rouleau.

La garniture :
Sur feu doux, faire fondre le sucre dans de l'eau et le jus de citron et retirer la casserole du feu.

Ajouter la levure chimique, le lait, la noix de coco râpée, les œufs et le beurre fondu. À l'aide d'un fouet, battre le mélange jusqu'à ce qu'il devienne homogène.

Étaler la confiture sur la pâte.

Verser le mélange de noix de coco sur la pâte et égaliser. Faire cuire dans un four préchauffé à 190°C pendant 45 mn. ou jusqu'à ce que la surface de la tarte soit bien dorée. Laisser refroidir, démouler et servir froid.



Tarte aux raisins

Pâte sablée :

- *250 g de farine*
- *1 pincée de sel*
- *1 c.à.s. de sucre semoule*
- *125 g de beurre*
- *1 œuf*

La crème pâtissière :

- *2 c.à.s. de crème pâtissière en poudre*
- *4 c.à.s. de sucre semoule*
- *½ litre de lait frais*

Garniture :

- *200 g de raisins verts*
- *200 g de raisins noirs*
- *5 c.à.s. de sirop (voir page 36)*

Préparation :

Tamiser la farine et la mélanger avec le sucre et le sel. Creuser un puits au centre et ajouter le beurre découpé en morceaux. Pétrir avec le bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte sablée. Réserver pendant 4 mn., ajouter l'œuf et mélanger énergiquement pour obtenir une pâte malléable.

Sur un plan de travail fariné, travailler la pâte pendant 2 mn. et à l'aide d'un rouleau l'abaisser puis la saupoudrer de farine. Retourner la pâte et l'abaisser à nouveau puis foncer le moule à tarte avec. Piquer le fond avec une fourchette, découper le surplus à l'aide du rouleau et faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 20 mn.

La crème pâtissière :
Mélanger la poudre de la crème pâtissière avec le sucre et dissoudre dans du lait. Faire bouillir pendant 3 mn. en remuant constamment. Laisser refroidir et étaler la crème sur le fond de la tarte.

Couper les raisins en deux et les épépiner. Garnir la tarte avec et napper de sirop. Mettre au frais pendant 1 heure. Servir frais.

Tarte aux amandes

Pâte sablée :
- *250 g de farine*
- *1 pincée de sel*
- *1 c.à.s. de sucre semoule*
- *125 g de beurre*
- *1 œuf*

Garniture :
- *250 g d'amandes*
- *1 petit verre de sucre glace*
- *1 c.à.c. de cannelle*
- *3 blancs d'œufs*
- *1 pincée de sel*

Préparation :

Tamiser la farine et la mélanger avec le sucre çt le sel. Creuser un puits au centre et ajouter le beurre découpé en morceaux. Pétrir avec le bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte sablée. Réserver pendant 4 mn., ajouter l'œuf et mélanger énergiquement pour obtenir une pâte malléable.

Sur un plan de travail fariné, travailler la pâte pendant 2 mn. et à l'aide d'un rouleau l'abaisser puis la saupoudrer de farine. Retourner la pâte et l'abaisser à nouveau puis foncer le moule à tarte avec. Piquer le fond avec une fourchette.

La garniture :
Nettoyer les amandes avec un linge humide et les passer au mixeur avec le sucre glace et la cannelle en poudre.

Avec un batteur électrique, faire monter les blancs d'œufs avec une pincée de sel en neige.

Verser les blancs d'œufs en neige sur les amandes moulues. Mélanger continuellement et délicatement avec une spatule en bois jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Verser et étaler la préparation sur le fond de la tarte.

Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 40 minutes. Laisser refroidir avant de servir.

Tarte aux fraises

Pâte sablée :
- *250 g de farine*
- *1 pincée de sel*
- *1 c.à.s. de sucre semoule*
- *125 g de beurre*
- *1 œuf*
- *2 c.à.s. de crème pâtissière en poudre*
- *4 c.à.s. de sucre semoule*
- *½ litre de lait frais*

Garniture :
- *1 kg de fraises*
- *1 peu de nappage (voire page 36)*

Préparation :

Dans une terrine mettre la farine tamisée avec le sel et le sucre. Creuser un puits au centre et ajouter le beurre découpé en morceaux. Mélanger du bout des doigts pour obtenir une pâte sablée. Réserver pendant 4 mn., ajouter l'œuf à la pâte sablée et mélanger rapidement pour l'incorporer.

Sur un plan de travail fariné, travailler la pâte pendant 2 mn. Étaler légèrement avec un rouleau et saupoudrer avec un peu de farine. Retourner la pâte et l'abaisser à nouveau. Foncer un moule à tarte beurré et piquer le fond avec une fourchette. Faire cuire dans un four préchauffé à 190°C environ 20 mn.

La crème pâtissière : mélanger la poudre de la crème pâtissière et le sucre. Dans une casserole verser le lait, ajouter le mélange et faire bouillir le tout pendant 3 mn. sans cesser de remuer. Retirer du feu et laisser refroidir puis verser sur le fond de la tarte et réserver.

Laver, sécher et équeuter les fraises. Les découper en deux et les disposer sur la tarte. Napper et mettre au frais. Servir accompagné d'une boisson fraîche.

Tartelettes aux fruits confits

Pâte sablée :
- *250 g de farine*
- *1 pincée de sel*
- *1 c.à.s. de sucre semoule*
- *125 g de beurre*
- *1 œuf*

Garniture :
- *2 pommes*
- *1 c.à.s. de beurre*
- *2 c.à.s. de sucre semoule*
- *½ bol de raisins secs*
- *5 abricots séchés et découpés*
- *5 figues séchées et découpées*

Décoration :
- *100 g d'amandes frites et concassées*

Préparation :

Tamiser la farine et la mélanger avec le sucre et le sel. Creuser un puits au centre et ajouter le beurre découpé en morceaux. Pétrir avec le bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte sablée. Réserver pendant 4 mn., ajouter l'œuf et mélanger énergiquement pour obtenir une pâte malléable.

Sur un plan de travail fariné, travailler la pâte pendant 2 minutes, l'étaler légèrement avec un rouleau et saupoudrer avec un peu de farine. Retourner la pâte, l'abaisser à nouveau et foncer plusieurs petits moules beurrés.

Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette et faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 20 mn. Sortir du four, laisser refroidir et réserver.

La garniture : peler et découper les pommes en fines lamelles puis les faire confire dans du beurre et du sucre. Remuer à l'aide d'une spatule en bois jusqu'à ce que les pommes soient bien dorées.

Ajouter les raisins secs, les abricots séchés et remuer pendant 3 mn. Ajouter les figues séchées et retirer du feu. Garnir le fond des tartelettes avec cette farce et décorer avec des amandes concassées. Servir froid.

Tarte à la banane et au caramel

Pâte sablée :
(voir page 6)
La crème :
- 2 c.à.s. de crème pâtissière en poudre
- 4 c.à.s. de sucre semoule
- ½ litre de lait froid
- 250 g de bananes
- 2 c.à.s. de jus de citron
Garniture :
- caramel (voir page 19)
- 1 c.à.s. de cacao en poudre

Préparation :

Sur un plan de travail fariné, travailler la pâte sablée pendant 2 minutes. L'abaisser à l'aide d'un rouleau et saupoudrer de farine. Retourner la pâte et l'abaisser à nouveau. Foncer un moule beurré et piquer la pâte avec une fourchette. Faire cuire dans un four préchauffé à 190°C environ 20 mn.

La crème pâtissière : mélanger la poudre de la crème pâtissière et le sucre. Dans une casserole verser le lait, ajouter le mélange et faire bouillir le tout pendant 3 mn. sans cesser de remuer. Retirer du feu et laisser refroidir puis verser sur le fond de la tarte et réserver.

Éplucher les bananes, les découper en rondelles, les citronner et les disposer sur la crème. Décorer avec des traits croisés de caramel et saupoudrer avec la poudre de cacao (voir photo).
Réserver au frais et servir froid.

Tarte à la banane et au chocolat

Pâte sablée : *(voir page 6)*
- 250 g de bananes
- 2 c.à.s. de jus de citron
Sauce au chocolat :
- 1 c.à.s. de poudre de cacao
- 1 c.à.s. de Maïzena
- 1 grand verre de lait frais
- 200 g de chocolat en carreaux
- 1 c.à.c. de beurre
- 1 c.à.c. d'eau de fleurs d'oranger
- 1 sachet de sucre vanillé (7 g)
- 1 c.à.s. de sucre glace
Décoration :
- cacao en poudre

Préparation :

Sur un plan de travail fariné, travailler la pâte sablée pendant 2 minutes. L'abaisser à l'aide d'un rouleau et saupoudrer de farine. Retourner la pâte et l'abaisser à nouveau. Foncer un moule beurré et piquer la pâte avec une fourchette. Faire cuire dans un four préchauffé à 190°C environ 20 mn.

La sauce au chocolat : diluer la poudre de cacao et la Maïzena dans du lait. Dans une casserole sur feu doux, faire fondre les carreaux de chocolat avec le beurre, ajouter l'eau de fleurs d'oranger, le sachet de sucre vanillé et le sucre. Ajouter la préparation de cacao et de Maïzena et continuer à remuer pendant 2 mn. jusqu'à l'obtention d'une sauce homogène et retirer du feu. Verser sur le fond de la tarte et égaliser.

Éplucher les bananes, les découper en rondelles et les citronner. Les disposer sur le chocolat et saupoudrer de poudre de cacao. Mettre la tarte au frais environ une heure et servir froid.

Tartelettes farcies au caramel

Caramel :
- *1 boîte de lait concentré sucré (400 g)*
- *1 litre et demi d'eau*

La pâte :
- *250 g de farine*
- *1 sachet de levure chimique (7 g)*
- *1 c.à.s. de sel*
- *1 c.à.s. de sucre semoule*
- *125 g de beurre*
- *200 g de chocolat fondu au bain-marie*
- *1 jaune d'œuf*
- *2 c.à.s. d'eau*

Garniture :
- *150 g de chocolat en morceaux*
- *100 g d'amandes frites et concassées*

Préparation :

1- Le caramel : dans une cocotte-minute, verser 1 litre et demi d'eau, y disposer la boîte de lait concentré sans l'ouvrir, fermer la cocotte-minute et laisser cuire pendant 45 minutes. Retirez la boîte, laisser refroidir et l'ouvrir.

2- La pâte : mélanger la farine, la levure, le sel, le sucre et le beurre jusqu'à l'obtention d'une pâte sablée. Ajouter le chocolat fondu, le jaune d'œuf et mélanger. Envelopper la pâte dans un film alimentaire et réserver au frais pendant 45 mn.

3- Sortir la pâte du réfrigérateur, l'étaler sur du papier sulfurisé et découper en petits disques.

4- Foncer des petits moules avec la moitié des disques et réserver l'autre moitié.

5- Garnir avec du caramel, humidifier les bordures avec un peu d'eau et recouvrir avec les disques réservés. Presser les bordures pour les souder. Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette et faire cuire dans un four préchauffé à 190°C pendant 20 mn. ou jusqu'à ce que la pâte soit cuite.

6- Préparation du chocolat au bain-marie : faire chauffer de l'eau dans une casserole sur feu doux, mettre dedans une autre casserole de plus petite taille et y disposer les morceaux de chocolat. Laisser fondre tout en remuant. Tartiner le dessus des tartelettes de chocolat fondu et saupoudrer d'amandes concassées. Servir froid.

Feuilletés aux fraises et à la chantilly

Pâte feuilletée :
- *250 g de farine*
- *1 c.à.c. de sel*
- *1 c.à.c. de vinaigre*
- *250 g de beurre ramolli*
- *1 œuf battu*

Garniture :
- *400 g de crème fraîche*
- *1 petit verre de sucre semoule*
- *1 sachet de sucre vanillé (7 g)*
- *750 g de fraises découpées en deux*
- *1 peu de nappage (voir page 36)*

Décoration : - *la crème fraîche*
- *des feuilles de menthe*

Préparation :

1- Dans une terrine, verser la farine, le sel, le vinaigre et 3 c.à.s. de beurre. Ajouter l'eau graduellement et pétrir énergiquement jusqu'à ce que la pâte devienne lisse. Recouvrir et réserver au frais pendant 10 mn. Sur une surface farinée, l'étaler sous forme de disques et y placer au centre le reste de beurre ramolli.

2- Plier la pâte en lui donnant une forme rectangulaire puis plier à nouveau le rectangle en trois pour lui donner une forme d'enveloppe. L'abaisser et le plier à nouveau. Réserver au frais pendant 15 minutes. Répéter la même opération 5 fois de suite et au bout de chaque opération mettre au frais pendant 10 mn.

3- Sur une surface farinée, étaler la pâte (1 cm d'épaisseur) et découper un rectangle de (20 x 30 cm). À l'aide d'un couteau bien aiguisé, pratiquer une incision tout au long du rectangle, à environ 1 cm du bord. Couper régulièrement le contour du rectangle. Badigeonner le dessus du rectangle de pâte avec l'œuf battu, le piquer à l'aide d'une fourchette et le faire cuire dans un four préchauffé à 220°C pendant 20 mn.

4- À l'aide d'un batteur électrique, monter la crème fraîche en chantilly en ajoutant le sucre et le sucre vanillé. Transférer dans une poche à douille et réserver au frais pendant 30 mn.

5- Sortir la pâte feuilletée du four, la laisser refroidir et soulever le couvercle formé par l'incision.

6- Garnir le fond de la pâte de crème chantilly, disposer dessus les morceaux de fraises et passer le nappage.

7- Recouvrir les fraises avec le couvercle prédécoupé et décorer le dessus avec des morceaux de fraises, de crème chantilly et de feuilles de menthe. Servir frais.

On peut repartir la pâte feuilletée en tartelettes et les garnir de la même façon.

Tarte aux pruneaux et aux noix

Pâte sablée :
(voir page 6)

Garniture :
- *500 g de pruneaux secs*
- *½ verre d'eau*
- *4 c.à.s. de sucre semoule*
- *1 c.à.c. de cannelle en poudre*
- *100 g de noix fricassées*
- *1 jaune d'œuf*
- *70 g d'amandes concassées*
- *2 c.à.s. de sucre semoule*

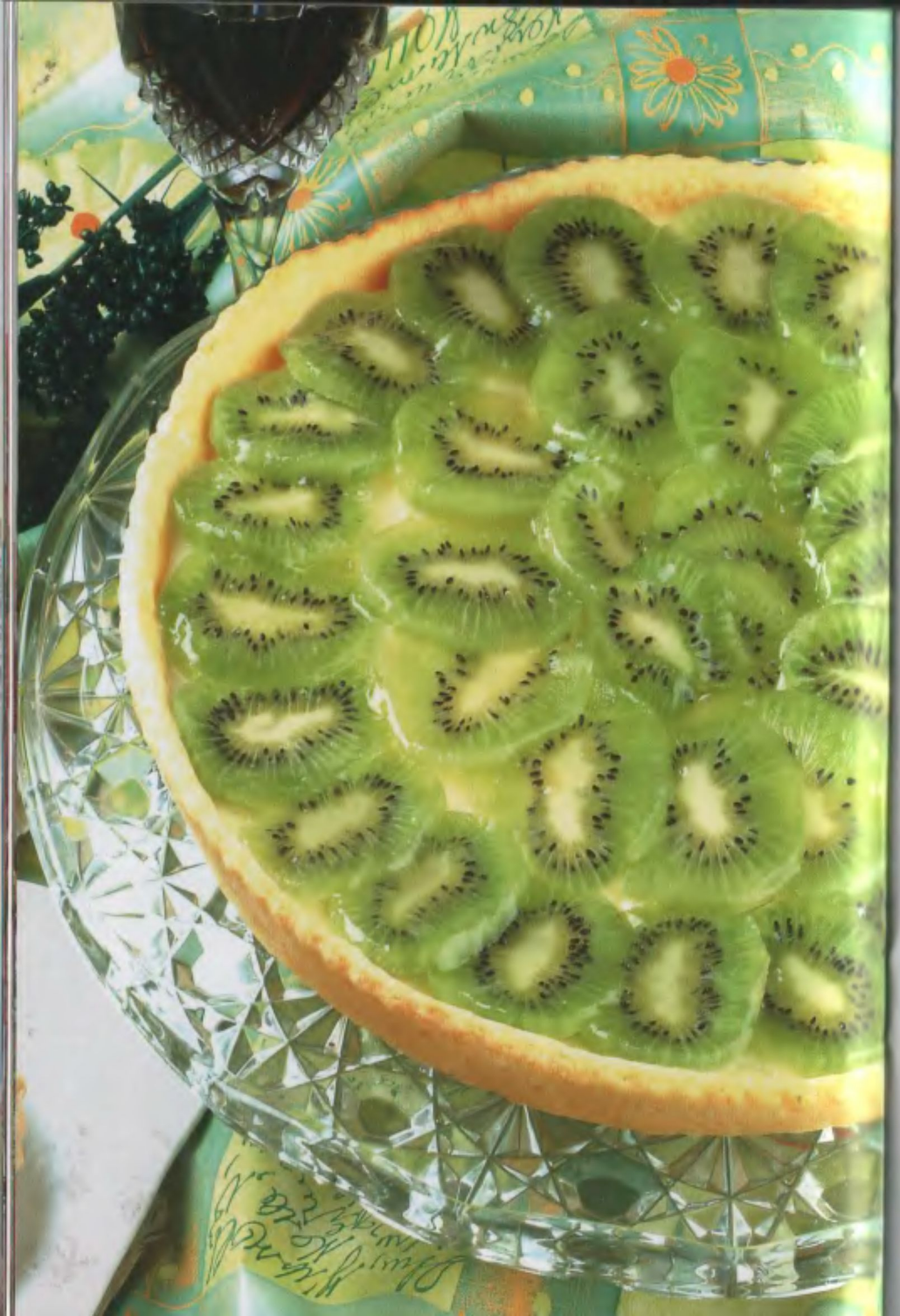
Préparation :

Voir la préparation de la pâte sablée en page 6. Sur un plan de travail fariné, travailler la pâte sablée pendant 2 mn. L'abaisser à l'aide d'un rouleau et saupoudrer de farine. Retourner la pâte et l'abaisser à nouveau. Foncer un moule beurré et piquer la pâte avec une fourchette.

Garniture : laver les pruneaux et les ébouillanter dans une casserole pendant 10 mn. les égoutter, les remettre dans la casserole puis incorporer le sucre semoule et la cannelle. Remuer continuellement à l'aide d'une spatule en bois jusqu'à caramélisation. Laisser refroidir et réserver.

Dénoyauter les pruneaux et les étaler uniformément sur le fond de la tarte. Saupoudrer avec les noix fricassées, les amandes concassées et le sucre.

Former des longues lanières avec le reste de la pâte et les tresser. Badigeonner les bords de la tarte avec du jaune d'œuf et y coller la tresse de pâte. Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 30 mn. Laisser refroidir et servir.



Tarte aux kiwis

Pâte sablée :
(voir page 6)
Crème pâtissière :
- 2 c.à.s de poudre de crème pâtissière
- 4 c.à.s de sucre semoule
- ½ litre de lait frais
Décoration :
- 500 g de kiwis épluchés et découpés en rondelles
- un peu de nappage (voir page 36)

Préparation :

Sur un plan de travail fariné, travailler la pâte sablée (voir page 6) pendant 2 mn. L'abaisser à l'aide d'un rouleau et la saupoudrer de farine. Retourner la pâte et l'abaisser à nouveau. Foncer un moule beurré et piquer le fond avec une fourchette. Faire cuire dans un four préchauffé à 190°C pendant 20 mn.

Crème pâtissière : mélanger la poudre de la crème pâtissière avec le sucre et diluer le mélange dans du lait. Faire bouillir le tout dans une casserole pendant 3 mn. en remuant continuellement. Retirer du feu, laisser refroidir pendant 2 mn. et verser sur le fond de la tarte.

Disposer les rondelles de kiwis et napper. Mettre la tarte au frais pendant 1 heure et servir.

Feuilletés aux amandes

- *500 g de pâte feuilletée (voir page 20)*
- *1 œuf battu*

Garniture :

- *60 g de sucre semoule*
- *60 g de beurre*
- *100 g d'amandes moulues*
- *1 œuf*
- *1 c.à.s. de farine*
- *1 c.à.s. de zeste d'orange*

Décoration :

- *quelques amandes*

Préparation :

Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte feuilletée et découper 2 disques d'un diamètre de 25 cm. Mettre le premier disque dans un moule à tarte et réserver le second.

Dans un récipient, travailler le sucre semoule avec le beurre jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Ajouter les amandes moulues, l'œuf, la farine et le zeste d'orange. Bien mélanger jusqu'à homogénéisation des ingrédients.

Verser le mélange sur le fond de la tarte. Enrouler le 2ème disque de pâte sur un rouleau à pâtisserie et en recouvrir la tarte.

Presser les bords à l'aide d'une fourchette pour les souder.

Badigeonner la tarte avec l'œuf battu, et à l'aide d'un couteau, pratiquer des incisions en dessinant un éventail et veiller à ne pas perforer la pâte. Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 30 mn. jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée.

Décorer avec quelques amandes et servir froid.

Tarte à l'ananas

Pâte à cake :
- *2 œufs*
- *7 c.à.s. de sucre semoule*
- *7 c.à.s. d'huile*
- *7 c.à.s. de lait*
- *7 c.à.s. de farine*
- *2 sachets de levure chimique (2 x 7 g)*
- *1 petit verre de sirop d'ananas*

Crème pâtissière :
- *2 c.à.s. de crème pâtissière en poudre*
- *4 c.à.s. de sucre semoule*
- *½ litre de lait frais*

Flan à l'orange :
- *½ litre de jus d'orange naturel*
- *2 c.à.s. de sucre semoule*
- *1 sachet de flan en poudre sans sucre*
- *1 sachet de sucre vanillé (7 g)*

Décoration :
- *7 tranches d'ananas en conserve*
- *quelques fruits confits*
- *des feuilles de menthe*

Préparation :

Mélanger au batteur électrique les œufs, le sucre, l'huile, le lait, la farine et la levure. Verser le mélange dans un moule à tarte et enfourner pendant 30 mn. jusqu'à cuisson et dorure. Laisser refroidir et arroser de sirop d'ananas.

La crème pâtissière : mélanger dans un bol la poudre de crème pâtissière et le sucre. Diluer ce mélange dans du lait et bouillir le tout pendant 3 mn. en remuant constamment. Laisser refroidir et verser sur le cake qu'on utilise comme fond de tarte.

Garnir avec les tranches d'ananas, décorer leur centre avec des fruits confits et laisser refroidir.

Dans un récipient, mélanger le sucre et le flan en poudre. Verser le jus d'orange dans une casserole et y dissoudre le mélange. Faire bouillir le tout sur feu doux. Ajouter le sachet de sucre vanillé et remuer de temps en temps jusqu'à ébullition.

Retirer la casserole du feu et verser aussitôt le contenu sur la tarte. Laisser refroidir et conserver au frais pendant quelques heures.

Décorer avec des feuilles de menthe et servir froid.

Tarte au chocolat

Pâte sablée :
(voir page 6)
Garniture :
- 225 g de chocolat
- 3 c.à.s. de jus d'orange
- 1 c.à.c. de zeste d'orange
- 200 g de crème fraîche
- 2 œufs
- 2 jaunes d'œufs
Décoration :
- 100 g de noix
- 50 g de chocolat râpé

Préparation :

Sur un plan de travail fariné, travailler la pâte sablée pendant 2 mn. L'abaisser à l'aide d'un rouleau et la saupoudrer de farine. Retourner la pâte et l'abaisser à nouveau. Foncer un moule beurré et piquer le fond avec une fourchette. Faire cuire dans un four préchauffé à 190°C pendant 10 mn.

Préparation du chocolat au bain-marie: Faire chauffer de l'eau dans une casserole sur feu doux, mettre dedans une autre casserole de plus petite taille et y disposer les morceaux de chocolat. Laisser fondre tout en remuant.

Mélanger dans une autre casserole le jus d'orange, le zeste d'orange, la crème fraîche, les œufs et les jaunes d'œufs. Ajouter graduellement le chocolat fondu et battre à l'aide d'un fouet manuel jusqu'à homogénéisation de tous les ingrédients.

Verser le mélange sur le fond de la tarte et égaliser à l'aide d'une spatule. Faire cuire dans un four préchauffé pendant 20 mn. à 190°C.

Après cuisson, décorer avec les noix et du chocolat râpé.
Servir froid.

Tarte aux poires et aux pêches

Pâte sablée : *(voir page 6)*
La crème pâtissière :
- 2 c.à.s. de poudre de crème pâtissière
- 4 c.à.s. de sucre semoule
- ½ litre de lait frais
Décoration :
- ½ poire
- 2 pêches découpées en deux
- 6 cerises
- des feuilles de menthe
- 1 peu de nappage (voir page 36)

Préparation :

Sur un plan de travail fariné, travailler la pâte sablée pendant 2 mn. L'abaisser à l'aide d'un rouleau et la saupoudrer de farine. Retourner la pâte et l'abaisser à nouveau. Foncer un moule beurré et piquer le fond avec une fourchette. Faire cuire dans un four préchauffé à 190°C environ 20 mn.

La crème pâtissière : mélanger la poudre de la crème pâtissière avec le sucre et diluer dans du lait. Faire bouillir le tout dans une casserole en remuant continuellement. Retirer du feu, laisser refroidir pendant 3 mn. et verser sur le fond de la tarte.

Découper les moitiés des pêches en quartier sans les détacher. Les ouvrir en éventail puis les répartir sur la crème pâtissière avec les morceaux de poire et les cerises . Napper légèrement et décorer avec des feuilles de menthe. Conserver au frais et servir froid.

Tarte aux fruits

Pâte sablée : *(voir page 6)*
La crème pâtissière :
- 2 c.à.s. de poudre de crème pâtissière
- 4 c.à.s. de sucre semoule
- ½ litre de lait frais
Décoration :
- 250 g de raisins
- 2 kiwis
- 3 tranches d'ananas en conserve
- 3 fraises
- ½ abricot dénoyauté et découpé
- quelques cerises
- 1 peu de nappage (voir page 36)

Préparation :

Sur un plan de travail fariné, travailler la pâte sablée pendant 2 mn. L'abaisser à l'aide d'un rouleau et la saupoudrer de farine. Retourner la pâte et l'abaisser à nouveau. Foncer un moule beurré et piquer le fond avec une fourchette. Faire cuire dans un four préchauffé à 190°C environ 20 mn.

La Crème pâtissière : mélanger la poudre de la crème pâtissière avec le sucre et diluer dans du lait. Faire bouillir le tout dans une casserole en remuant continuellement. Retirer du feu, laisser refroidir pendant 3 mn. et verser sur le fond de la tarte.

Laver les raisins, les égoutter et les disposer sur le bord de la tarte. Découper les kiwis et les placer d'une façon circulaire. Couper les tranches d'ananas en 2 et les disposer derrière les kiwis avec une cerise au milieu. Laver les fraises, les découper en deux et les disposer en fleur. Ajouter les morceaux d'abricots tout au milieu. Napper légèrement la tarte et réserver au frais. Servir la tarte froide accompagnée de boissons rafraîchissantes.

Tarte Tatin aux pommes

Pâte sablée :
(voir page 6)
Garniture :
- 100 g d'amandes
- 2 pommes
- 1 c.à.s. de beurre
- 4 c.à.s. de sucre semoule
- 1 c.à.s. de cannelle en poudre

Préparation :

Sur un plan de travail fariné, travailler la pâte sablée pendant 2 minutes. L'abaisser à l'aide d'un rouleau et la saupoudrer de farine. Retourner la pâte et l'abaisser à nouveau. Couper un disque dont le diamètre est un peu plus grand que celui de votre moule à tarte et réserver.

Nettoyer les amandes à l'aide d'un linge humide et les passer au mixeur.

Laver les pommes, les peler et les découper en quartiers. Beurrer le fond du moule et y disposer les quartiers de pommes bien serrés. Saupoudrer de sucre, de cannelle et d'amandes moulues.

Enrouler le disque de pâte sur le rouleau et couvrir les quartiers de pommes. Faire pénétrer la pâte entre le bord du moule et les pommes.

Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette et faire cuire au four préchauffé à 180°C environ 25 mn. Après cuisson laisser refroidir, poser le plat de service sur la tarte et démouler en renversant la tarte. Servir froid ou tiède.

Préparation du nappage

- *1 litre d'eau*
- *250 g de sucre semoule*
- *1 petit morceau d'écorce de citron*

Dans une casserole, porter l'eau à ébullition. Ajouter le sucre, l'écorce de citron et laisser frémir sur feu doux. Le mélange doit épaissir et prendre une couleur dorée. La teneur en eau doit baisser de moitié. Laisser refroidir et napper la tarte. A conserver dans le réfrigérateur pour d'autres utilisations.

Préparation du sirop

- *1 grand verre d'eau*
- *2 c.à.s. de jus de citron*
- *1 petit verre de sucre*
- *1 sachet de sucre vanillé*

Faire bouillir l'eau, ajouter le jus de citron, le sucre et le sucre vanillé. Remuer continuellement pendant 5 mn. retirer du feu et laisser refroidir.

Tartelettes aux raisins

Pâte sablée : (voir page 6)
Crème pâtissière :
- *2 c.à.s. de crème pâtissière en poudre*
- *4 c.à.s. de sucre semoule*
- *½ litre de lait*

Garniture :
- *250 g de raisins (rouges et verts)*
- *du nappage (voir page 36)*

Préparation :

La crème pâtissière: mélanger la poudre de la crème pâtissière avec le sucre. Verser le lait dans une casserole et diluer le mélange. Faire bouillir tout en remuant pendant 3 mn. Laisser refroidir pendant 2 mn. et le verser sur le fond des tartelettes. Laver les raisins, les sécher, les découper en deux et les épépiner. Garnir les tartelettes avec les demis raisins bien serrés et passer le nappage. Mettre les tartelettes au frais quelques heures avant de les servir.

Tartelettes aux kiwis

Pâte sablée : (voir page 6)
La crème :
- *3 c.à.s. de Maïzena*
- *1 c.à.s. de zeste de citron*
- *2 c.à.s. de jus de citron*
- *4 c.à.s. de sucre semoule*
- *1 grand verre de lait*
- *1 œuf battu*

Garniture :
- *3 kiwis*
- *du nappage (voir page 36)*

Préparation :

La crème : dans une casserole, mélanger la Maïzena, le zeste de citron, le jus de citron, le sucre, le lait et l'œuf battu. Faire bouillir pendant 3 mn. sur feu doux sans cesser de remuer. Dès que le mélange devient consistant, le verser sur le fond des tartelettes. Éplucher les kiwis et les découper en rondelles. Les répartir sur la crème en les chevauchant et passer le nappage. Mettre les tartelettes au frais quelques heures avant de les servir.

Tartelettes aux cerises

Pâte sablée : (voir page 6)
La crème :
- *4 c.à.s. de sucre semoule*
- *1 petit verre de lait*
- *200 g de crème fraîche*
- *2 c.à.s. de Maïzena*
- *1 petit verre de jus d'orange*

Garniture :
- *250 g de cerises*
- *du nappage (voir page 36)*

Préparation :

La crème : dissoudre le sucre dans du lait et mettre sur feu doux. Ajouter la crème fraîche tout en remuant. Dans un petit récipient diluer la Maïzena dans le jus d'orange et l'incorporer au lait. Remuer jusqu'à l'obtention d'une substance crémeuse. Laisser refroidir et répartir la crème sur le fond des tartelettes. Laver et essuyer les cerises, les couper en deux et les dénoyauter. Disposer sur les tartelettes et enduire de nappage. Mettre les tartelettes au frais quelques heures avant de les servir.

Tartelettes aux poires

Pâte sablée : (voir page 6)
La crème :
- *1 petite boîte de crème fraîche (200 g)*
- *1 c.à.s. de zeste d'orange*
- *3 c.à.s. de sucre glace*
- *3 c.à.s. de jus d'orange*

Garniture :
- *250 g de poires*
- *du nappage (voir page 36)*

Préparation :

La crème : mélanger la crème fraîche, le zeste d'orange, le sucre glace et le jus d'orange.
Battre le tout au batteur électrique jusqu'à homogénéisation et verser sur le fond des tartelettes.
Peler les poires et les couper en deux puis en quartiers. Disposer les quartiers bien serrés sur les tartelettes et enduire de nappage. Mettre les tartelettes au frais quelques heures avant de les servir.

Tartelettes aux fraises

Pâte sablée : (voir page 6)
La crème :
- *200 g de ricotta*
- *3 c.à.s. de sucre glace*
- *1 c.à.s. de zeste de citron*
- *1 c.à.s. de jus de citron*

Garniture :
- *250 g de fraises*
- *du nappage (voir page 36)*

Préparation :

La crème : passer au mixeur le ricotta, le sucre glace, le zeste de citron et le jus de citron. Répartir le mélange sur le fond des tartelettes et réserver.
Laver et essuyer les fraises les équeuter et les découper en deux. Les disposer bien serrées sur les tartelettes et enduire de nappage. Mettre les tartelettes au frais quelques heures avant de les servir.

Tarte au citron

Pâte sablée :
(voir page 6)
Garniture :
- *7 œufs*
- *2 petits verres de sucre semoule*
- *½ sachet de sucre vanillé*
- *le zeste d'un citron et le jus de 2 citrons*
- *1 c.à.c. de beurre*

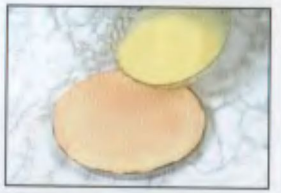
Décoration :
- *3 blancs d'œufs*
- *1 pincée de sel*
- *1 sachet de sucre vanillé (7 g)*
- *1 petit verre de sucre semoule (100 g)*

Préparation :

Sur un plan de travail fariné, travailler la pâte sablée pendant 2 mn. L'abaisser à l'aide d'un rouleau et la saupoudrer de farine. Retourner la pâte et l'abaisser à nouveau. Foncer un moule beurré et piquer la pâte avec une fourchette. Faire cuire dans un four préchauffé à 190°C environ 20 mn.

Dans un récipient, battre les œufs avec le sucre et le sucre vanillé. Ajouter le zeste de citron, le jus de citron, le beurre et continuer à battre jusqu'à l'obtention d'une substance crémeuse.

Verser le mélange sur le fond de la tarte et faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 20 mn.



Vous pouvez servir cette tarte telle qu'elle est ou la décorer de meringues en procédant de la façon suivante :

Faire monter les blancs d'œufs en incorporant le sel, le sucre et le sucre vanillé. Transférer dans une poche à douille et dresser des choux de meringues sur la tarte. Faire cuire une deuxième fois au four à 180°C pendant 15 mn. jusqu'à dorure. Retirer du four, laisser refroidir et mettre au réfrigérateur 1 heure. Servir froid.

Tarte à la crème de pruneaux

Pâte sablée :
(voir page 6)
Garniture :
- 400 g de pruneaux
- 75 g d'amandes
- 4 blancs d'œufs
- 200 g de sucre glace
Décoration :
- un peu de sucre glace
- des pruneaux pochés

Préparation :

Sur un plan de travail fariné, travailler la pâte sablée pendant 2 minutes. L'abaisser à l'aide d'un rouleau et la saupoudrer de farine. Retourner la pâte et l'abaisser à nouveau. Foncer un moule beurré et piquer la pâte avec une fourchette.

Tremper les pruneaux dans de l'eau toute une nuit et les pocher pendant 10 mn. Réserver trois pruneaux pour la décoration et dénoyauter le reste. Découper en morceaux et les passer au mixeur.

Faire pocher et monder les amandes. Les passer, également, au mixeur.

Monter les blancs d'œufs en neige.

Dans un récipient, mélanger la mixture des pruneaux et des amandes ainsi que le sucre glace. Ajouter les blancs d'œufs en neige et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule en bois. Verser le mélange sur le fond de la tarte et égaliser. Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 40 mn.

Saupoudrer la tarte de sucre glace et décorer avec les pruneaux qu'on a réservés. Servir froid.

Tartelettes au fromage frais

Pâte à cake :
- *2 œufs*
- *7 c.à.s. de sucre semoule*
- *7 c.à.s. d'huile*
- *7 c.à.s. de lait*
- *7 c.à.s. de farine*
- *2 sachets de levure chimique (2 x 7 g)*

Sirop : *(voir page 36)*

La crème :
- *200 g de fromage frais (ricotta)*
- *3 c.à.s. de sucre glace*
- *1 c.à.s. de jus de citron - 1 c.à.s. de zeste de citron*

Décoration : *- du zeste de citron vert*

Préparation :

Dans un récipient, battre les œufs en incorporant le sucre, l'huile et le lait. Mélanger dans un bol, la farine et la levure chimique et les ajouter graduellement aux œufs sans cesser de remuer, jusqu'à l'obtention d'une pâte moelleuse.

Beurrer les petits moules et les saupoudrer de farine. Y répartir la pâte et faire cuire 25 mn. dans un four préchauffé à 180°C. Laisser refroidir et arroser les tartelettes avec un peu de sirop.

Préparation de la crème : battre au fouet électrique la ricotta avec le sucre glace et le jus de citron pendant 1 mn. Verser le mélange dans un récipient, ajouter le zeste de citron et remuer à l'aide d'un fouet manuel.

Transférer la crème dans une poche à douille et décorer les tartelettes. Parsemer avec du zeste de citron vert et mettre au réfrigérateur. Servir froid.

Tartelettes à la crème fraîche

Pâte à cake : *(voir page 42)*

Sirop : *(voir page 36)*

La crème :
- *1 pot de crème fraîche (200 g)*
- *1 c.à.s. de zeste d'orange*
- *3 c.à.s. de sucre glace*
- *3 c.à.s. de jus d'orange*

Décoration :
- *quelques amandes effilées*

Préparation :

Répartir la pâte à cake dans des petits moules préalablement beurrés et farinés. Faire cuire 25 mn. dans un four préchauffé à 180°C. Laisser refroidir et arroser de sirop.

Préparation de la crème : à l'aide d'un batteur électrique faire monter la crème fraîche en incorporant le zeste d'orange, le sucre glace et le jus d'orange.

Mettre la crème obtenue dans une poche à douille et décorer les tartelettes.

Dans une poêle, faire dorer légèrement les amandes effilées et garnir les tartelettes avec. Mettre au réfrigérateur et servir froid.

Tarte à la confiture

La pâte :
- 300 g de farine
- 200 g de beurre ramolli
- 150 g de sucre semoule
- 2 jaunes d'œufs
- 1 c.à.s. de zeste de citron
- 1 c.à.s. d'eau de fleurs d'oranger

Garniture :
- 5 c.à.s. de confiture de fraises
- 1 œuf battu

Préparation :

La pâte : mettre la farine dans un récipient, creuser un puits au centre et incorporer le beurre avec le sucre semoule et les œufs. Ajouter le zeste de citron et l'eau de fleurs d'oranger et continuer à travailler la pâte. Mettre au frais pendant 1 h.

Sur un plan de travail fariné, malaxer la pâte pendant 2 mn. La partager en deux parts puis les abaisser à l'aide d'un rouleau.
Enrouler une part sur le rouleau et foncer un moule à tarte. Réserver la seconde part.

Etaler le fond de la tarte avec la confiture de fraises.

Enrouler l'autre feuille de pâte sur le rouleau et en recouvrir la pâte tartinée de confiture.
Découper le trop de pâte et coller du bout des doigts les bords. Badigeonner avec l'œuf battu le dessus de la tarte. Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 40 mn. ou jusqu'à dorure de la tarte. Servir froid.

La pâte ainsi préparée colle facilement à la main ou sur le plan de travail. Il est conseillé de l'abaisser entre deux papiers sulfurisés.

Tartelettes aux amandes et aux noix

La pâte sablée :
(voir page 15)
Garniture :
- 250 g de chocolat en morceaux
- 350 g d'amandes pochées, mondées et frites
- 200 g de noix
Caramel : *- 250 g de sucre semoule*

Préparation :

Sur un plan fariné, travailler la pâte pendant 2 mn. étaler légèrement avec un rouleau et saupoudrer avec un peu de farine. Retourner la pâte et l'abaisser à nouveau.

Foncer plusieurs petits moules beurrés. Piquer les fonds à l'aide d'une fourchette. Enfourner dans un four préchauffé pendant 20 mn. à 180°C. Sortir du four et laisser refroidir.

Préparation du chocolat au bain-marie : Faire chauffer de l'eau dans une casserole sur feu doux, mettre dedans une autre casserole de plus petite taille et y disposer les morceaux de chocolat. Laisser fondre tout en remuant.

Enduire le fond et les bords des tartelettes avec le chocolat fondu.

Fixer sur le chocolat les amandes et les noix.

Le caramel : dans une casserole, sur feu doux, faire fondre le sucre en remuant continuellement jusqu'à ce qu'il soit doré et moelleux. Verser une fine couche de caramel sur les tartelettes. Servir froid.

Tarte à la noix de coco

La pâte :
- *200 g de biscuits à la noix de coco*
- *¾ d'un petit verre de beurre fondu*
- *1 sachet de sucre vanillé (7 g)*
- *1 jaune d'œuf*

Garniture :
- *1 boîte de lait concentré sucré (170 g)*
- *1 œuf*
- *1 sachet de sucre vanillé (7 g)*
- *1 c.à.s. de beurre*
- *1 c.à.s. de zeste d'orange*
- *2 c.à.s. de farine*
- *1 sachet de levure chimique (7 g)*
- *130 g de noix de coco râpée*

Préparation :

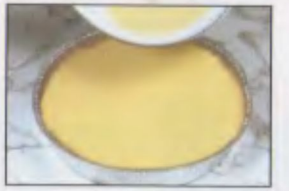
Passer les biscuits au mixeur.

Dans un récipient, travailler les biscuits hachés, le beurre fondu, le sucre vanillé et le jaune d'œuf.

Verser la pâte obtenue dans un moule à tarte et l'étaler sur le fond et sur les bords du moule.

Dans un récipient, mélanger le lait concentré avec les œufs, le sucre vanillé, le beurre, le zeste d'orange, la farine et la levure. Incorporer ensuite la noix de coco râpée.

Verser le mélange uniformément sur le fond de la tarte et faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 30 mn. ou jusqu'à dorure.



Servir froid.

Tarte aux amandes et aux poires

La pâte :
- *240 g de farine*
- *200 g de beurre ramolli*
- *2 c.à.s. de zeste de citron*
- *2 c.à.s. de jus de citron*

Garniture :
- *1 c.à.s. de sucre semoule*
- *1 kg de poires*
- *2 œufs*
- *150 g de sucre semoule*
- *3 c.à.s. de crème fraîche*
- *100 g d'amandes moulues*

Préparation :

La pâte : mettre la farine dans une jatte, creuser un puits au centre, ajouter le beurre et le zeste de citron. Verser le jus de citron et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme. Recouvrir et réserver au frais pendant 30 mn.

Prélever le 1/3 de la pâte, l'envelopper dans un film alimentaire et la congeler. Sur un plan de travail fariné, travailler les 2/3 de la pâte restante pendant 2 mn. Abaisser au rouleau et saupoudrer de farine. Retourner et abaisser à nouveau. Foncer un moule à tarte carré et piquer le fond à l'aide d'une fourchette. Faire cuire à four préchauffé à 180°C pendant 10 mn.

Dans une casserole, faire bouillir de l'eau et ajouter 1 c.à.s. de sucre. Peler les poires, les découper en tranches et les faire pocher 5 mn. Les égoutter et les disposer sur le fond de tarte.

Dans un récipient, mélanger à l'aide d'un fouet mauel les œufs, le sucre, la crème fraîche et ajouter les amandes moulues. Cesser de battre lorsque homogénéisation des ingrédients.

Verser la préparation uniformément sur les tranches de poires.

Retirer le 1/3 de la pâte congelé et le râper sur le dessus de la tarte. Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 40 minutes.
Servir froid.

Tarte à la confiture

La pâte :
- *125 g de beurre ramolli*
- *125 g de sucre semoule*
- *2 œufs*
- *350 g de farine*
- *100 g d'amandes moulues*
- *1 c.à.c. de zeste de citron*
- *2 c.à.c. de cannelle en poudre*
- *2 c.à.s. d'eau de fleurs d'oranger*

Garniture :
- *1 pot de confiture de fraises (430 g)*

Décoration :
- *2 c.à.s. de graines de sésame*

Dans récipient, travailler le beurre et le sucre, ajouter les œufs et battre énergiquement. Incorporer la farine, les amandes, le zeste de citron, la cannelle et l'eau de fleurs d'oranger. Réserver pendant 30 mn. à température ambiante. Sur un plan de travail fariné, pétrir la pâte pendant 2 mn. L'abaisser légèrement à l'aide d'un rouleau et la saupoudrer de farine. La retourner et l'abaisser à nouveau puis foncer un moule à tarte avec. Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette.

Verser la confiture de fraises dans une casserole, sur feu doux, et remuer pendant 15 mn. Pour vérifier que la confiture est prête, placer 1 c.à.c. de confiture au réfrigérateur, après 3 mn. elle ne doit pas coller au doigt.

Verser la confiture sur le fond de la tarte et décorer en croisant des bandes de pâte. Cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 40 mn.
Servir froid saupoudré de graines de sésame.

Cheesecake au miel

La pâte :
- *200 g de biscuits à la noix de coco*
- *¾ d'un petit verre de beurre fondu*
- *1 sachet de sucre vanillé (7 g)*
- *2 jaunes d'œufs*
- *le zeste d'½ citron*

Garniture :
- *2 œufs*
- *250 g de fromage frais*
- *1 pot de yaourt nature (125 g)*
- *4 c.à.s. de miel*
- *¼ de c.à.c. de cannelle en poudre*

Décoration :
- *80 g d'amandes effilées*

Passer les biscuits au mixeur, les verser dans un récipient et ajouter le beurre fondu, le sucre vanillé, les jaunes d'œufs et le zeste de citron. Bien mélanger puis verser dans un moule à tarte et étaler le fond et les bords en tassant avec les bouts des doigts.

La garniture :
Passer au mixeur les œufs, le fromage frais, le yaourt, le miel et la cannelle en poudre. Verser la mixture sur la tarte et bien l'étaler. Cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 45 mn.

Décoration : faire dorer les amandes effilées sur feu doux et en décorer la tarte. Servir froid.

Cheesecake à la fraise

La pâte :
- *200 g de biscuits à la noix de coco*
- *¾ d'un petit verre de beurre fondu*
- *1 sachet de sucre vanillé (7 g)*
- *1 jaune d'œuf*

La crème :
- *400 g de crème fraîche*
- *1 grand verre de sucre glace*
- *160 g de fromage frais*
- *1 sachet de sucre vanillé (7 g)*
- *200 g de fraises*
- *4 feuilles de gélatine*

Garniture :
- *350 g de fraises mixées*
- *1 petit verre de sucre*
- *3 feuilles de gélatine*
- *quelques fraises*

Préparation :

Passer au mixeur les biscuits.

Verser dans un récipient et mélanger avec le beurre fondu, le sucre vanillé et le jaune d'œuf. Verser le mélange dans un moule à tarte et l'étaler en tassant avec les bouts des doigts. Cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 10 mn.

La crème : faire monter la crème fraîche avec un batteur électrique. Ajouter le sucre glace, le fromage frais et le sucre vanillé et continuer à battre jusqu'à ce que le mélange soit ferme.

Verser la mixture des fraises dans une casserole sur feu doux. Faire ramollir la gélatine dans de l'eau quelques minutes. l'égoutter, l'incorporer à la mixture de fraise et remuer. Retirer du feu aussitôt que les feuilles de gélatine soient fondues.

Incorporer la préparation à la crème fraîche, en remuant délicatement puis verser sur le fond de la tarte et égaliser. Réserver au frais, pendant 2h.

Mélanger dans une casserole sur feu doux, la mixture de fraises et le sucre. Faire ramollir la gélatine dans de l'eau quelques minutes, l'égoutter et l'incorporer à la mixture de fraises. Remuer, et retirer du feu aussitôt que la gélatine soit fondue et laisser refroidir.

Sortir la tarte du réfrigérateur. Verser dessus la mixture de fraises gélatineuse et réserver au frais toute une nuit. Servir décoré de fraises.

Cheesecake aux oranges

La pâte :
- 100 g de corn-flakes
- 100 g de morceaux de chocolat
- 25 g de beurre

Garniture :
- 100 g de fromage frais
- 1 pot de crème fraîche (200 g)
- 1 c.à.s. de zeste d'orange
- 1 c.à.s. de sucre semoule
- 2 c.à.s. de jus d'orange
- 2 œufs
- 1 pincée de sel

Décoration :
- 1 orange épluchée

Préparation :

La pâte : passer les corn-flakes au mixeur et verser dans un récipient.

Faire fondre les morceaux de chocolat et le beurre dans une casserole, verser sur les corn-flakes moulus et mélanger.

Étaler le mélange dans un moule à tarte en tassant avec le dos d'une cuillère. Réserver 30 mn. au frais afin de solidifier la pâte.

La garniture :
Mélanger le fromage frais avec la crème fraîche et le zeste d'orange. Ajouter le sucre, le jus d'orange et les jaunes d'œufs (réserver les blancs). Battre au fouet jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse.

Monter les blancs d'œuf en neige en ajoutant une pincée de sel. Ajouter à la préparation de crème et remuer délicatement à l'aide d'une spatule en bois.

Sortir le moule du réfrigérateur et verser la garniture sur le fond de la tarte et égaliser. Cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 35 mn. Démouler, laisser refroidir et décorer avec des quartiers d'oranges. Servir froid.

Cheesecake à la chantilly

La pâte :
- *200 g de biscuits à la noix de coco*
- *¾ d'un petit verre de beurre fondu*
- *1 sachet de sucre vanillé (7 g)*
- *1 jaune d'œuf*

Garniture :
- *1 grand verre de lait*
- *500 g de fromage frais*
- *2 œufs*
- *50 g de Maïzena*
- *150 g de sucre semoule*
- *1 sachet de sucre vanillé (7 g)*
- *1 pincée de sel*

Décoration :
- *1 sachet de poudre de chantilly (72 g)*
- *du lait frais*
- *quelques fraises*

Préparation :

Passer les biscuits au mixeur.

Verser dans un récipient et mélanger avec le beurre fondu, le sucre vanillé et le jaune d'œuf.

Verser le mélange dans un moule à tarte et l'étaler sur le fond et sur les bords en tassant avec les bouts des doigts. Réserver au frais.

La garniture : mélanger dans un récipient le lait, le fromage frais, les jaunes d'œufs (réserver les blancs), la Maïzena, le sucre semoule et le sucre vanillé. Avec un fouet, battre le mélange énergiquement jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse.

Monter les blancs d'œufs en neige en ajoutant une pincée de sel et incorporer à la préparation précédente en mélangeant délicatement à l'aide d'une spatule en bois.

Sortir le moule du réfrigérateur, y verser la préparation et égaliser à l'aide d'une cuillère. Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 35 mn.

Pendant ce temps, dissoudre la poudre de chantilly dans du lait frais et monter la crème au batteur électrique. Mettre le chantilly dans une poche à douille. Décorer le cheesecake avec du chantilly et des fraises.

Cheesecake au chacolat

La pâte :
- *200 g de biscuits à la noix de coco*
- *¾ d'un petit verre de beurre fondu*
- *1 sachet de sucre vanillé (7 g)*
- *1 jaune d'œuf*

Garniture :
- *150 de chocolat en morceaux*
- *400 g de fromage blanc frais*
- *120 g de sucre semoule*
- *200 g de crème fraîche*
- *2 œufs*
- *1 c.à.s. de zeste de citron*

Décoration :
- *des morceaux de chocolat*

Préparation :

Passer les biscuits au mixeur.

Dans un récipient, mélanger les biscuits moulus avec le beurre fondu, le sachet de sucre vanillé et le jaune d'œuf.

Verser le mélange dans un moule à tarte et l'étaler sur le fond et sur les bords en tassant avec les bouts des doigts. Réserver au frais.

Préparation du chocolat au bain-marie : Faire chauffer l'eau dans une casserole sur feu doux. Mettre dedans une autre casserole de plus petite taille et y disposer les morceaux de chocolat. Laisser fondre tout en remuant.

Dans un récipient, battre le fromage blanc et le sucre jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse. Incorporer la crème fraîche, les œufs et le zeste de citron.

Ajouter le chocolat fondu et remuer continuellement jusqu'à parfaite homogénéisation des ingrédients.

Verser la préparation sur le fond de la tarte et cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 35 mn. Sortir le gâteau du four et réserver au frais pendant 2h. Servir froid décoré de morceaux de chocolat selon le goût.

Cheesecake aux fruits confits

La pâte :
- *200 g de biscuits à la noix de coco*
- *1 jaune d'œuf*
- *1 sachet de sucre vanillé (7 g)*
- *¾ d'un petit verre de beurre fondu*

Garniture :
- *4 pots de fromage blanc sucré (4 x 80 g)*
- *90 g de sucre semoule*
- *2 c.à.s. de jus de citron*
- *100 g de fruits confits*
- *4 tranches d'ananas en conserve découpées en petits morceaux*
- *1 grand verre de jus d'orange*
- *6 feuilles de gélatine*
- *1 pot de crème fraîche (200 g)*

Préparation :

- Passer les biscuits au mixeur.
- Dans un récipient, mélanger les biscuits moulus avec le beurre fondu, le sachet de sucre vanillé et le jaune d'œuf.

- Verser le mélange dans un moule à tarte et l'étaler sur le fond et sur les bords en tassant avec les bouts des doigts. Cuire au four préchauffé à 180°C pendant 10mn. Réserver au frais.

- Dans un récipient, battre au fouet le fromage blanc, le sucre et le jus de citron.

- Ajouter à la préparation les fruits confits et les morceaux d'ananas.

- Faire bouillir un peu d'eau dans une casserole, sur feu doux, et placer dedans une casserole de plus petite taille. Verser le jus d'orange et ajouter les feuilles de gélatine. Retirer du feu aussitôt que la gélatine soit fondue.

- Incorporer le jus d'orange gélatineux à la préparation de fromage blanc.

- Avec un batteur électrique, faire monter la crème fraîche et l'incorporer délicatement à la préparation précédente. Verser le tout sur le fond de la tarte et mettre au réfrigérateur toute une nuit.

Servir frais.

Sommaire

Tarte à la crème de citron 02
Tarte aux pommes 04
Tarte aux poires 05
Tarte à la noix de coco 06
Tarte aux raisins 08
Tarte aux amandes 10
Tarte aux fraises 12
Tartelettes aux fruits confits ...14
Tarte à la banane et au caramel 16
Tarte à la banane et au chocolat 17
Tartelettes farcies au caramel 18
Feuilletés aux fraises et à la chantilly 20
Tartes aux pruneaux et aux noix 22
Tarte aux kiwis 24
Feuilletés aux amandes 26
Tarte à l'ananas 28
Tarte au chocolat 30
Tarte aux poires et aux pêches 32
Tarte aux fruits 33
Tarte Tatin aux pommes 34
Préparation du nappage 36
Préparation du sirop 36
Tartelettes aux raisins 36
Tartelettes aux kiwis 36
Tartelettes aux fraises 37
Tartelettes aux poires 37
Tartelettes aux cerises 37
Tarte au citron 38
Tarte à la crème de pruneaux .40
Tartelettes au fromage frais ... 42
Tartelettes à la crème fraîche .43
Tarte à la confiture 44
Tartelettes aux amandes et aux noix 46
Tarte à la noix de coco 48
Tarte aux amandes et aux poires 50
Tarte à la confiture 52
Cheesecake au miel 53
Cheesecake à la fraise 54
Cheesecake aux oranges 56
Cheesecake à la chantilly 58
Cheesecake au chocolat 60
Cheesecake aux fruits confits. 62

Tartes et Cheesecakes